Galletas fantasía con palo

Ingredientes:

Masa de galletas

- 250 g **Mürbella**
- 100 g Mantequilla
- 25 g Huevo
- 2 g Vainilla

- *Amasar los ingredientes lo justo que nos quede una masa homogenea.*
- *Cortar en forma de galleta redondas de 5 cm o de formas de figuras.*
- *Tª horno: 190ºC / Tiempo cocción: 10 a 15 min.*

Rellenos cremosos

- 500 g **Schocobella** — *Atemperar,batir ligeramente y aplicar.*
- 500 g **Nugotin** — *Atemperar, batir ligeramente y aplicar.*

Recubrimiento

- 500 g **Covela** — *Calentar a 35ºC.*

Modo de empleo:

- Disponer de las formar cocidas y aplicar el relleno por la parte interior de las piezas.
- Colocar sobre las piezas un palo de helado y tapar con otra pieza de galleta.
- Una vez reposadas y que el relleno a cuajado, si es necesario en frio.
- Bañar con la covela atemperada y decorar al gusto con: **Chococrispy, colour mini crispy, deconube, mini chellies rojos.**



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE